

Speltbrood recept

 ± 1.5 uur

 ± 3 uur

 10 personen



Heb je altijd al jouw eigen brood willen maken? Dan ben je hier op het goede adres, want met dit recept gaat dat helemaal goed komen. In dit recept laten we namelijk zien hoe je zelf een speltbrood kunt bakken. We hebben het brood op een pizzasteen gebakken, waardoor die mooi rustiek is. Snijd het brood in lekkere dikke plakken en serveer het brood tijdens het ontbijt of de lunch met het gewenste beleg. Dat wordt smullen! Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit speltbrood kunt maken? Lees dan snel verder voor ons speltbrood recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 400 gram Molen de Hoop Speltbloem;
- 8 gram Molen de Hoop bakkerszout;
- 5 gram Bruggeman Gist Instant;
- 12 gram Molen de Hoop Krokantbroodpoeder;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- BrandNewCake Broodbaksteen / Pizzasteen 300x400x11mm;
- Rijsmandje Riet Rond Ø24cm (800 tot 1000 gram deeg);
- BrandNewCake Pizzaschep 80cm;
- BrandNewCake Stokbroodmesje (incl. 5 mesjes);
- BrandNewCake Precisie Weegschaal 200gr. / 0.01gr.





- 252 gram water;
- Bubbeltjesfolie;
- Planeetmenger met deeghaak.

Het deeg kneden met een machine:

- ## Het rijzen van het deegstuk:

1. Strooi een klein laagje bloem op het deeg.
2. Laat het deeg ondersteboven uit de kom op het werkblad vallen.
3. Sla het deeg door en bol het deeg losjes op.
4. Leg het deegstuk met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
5. Dek het deegstuk af met bubbeltjesfolie.
6. Laat het deegstuk circa 20 minuten rijzen.

Het vormen van het deeg:

1. Bestrooi het rijsmandje met een beetje bloem.





-



écht alles om te bakken

- Tip!** De totale baktijd bedraagt ongeveer 35 minuten.

Tip! Als het speltbrood een kerntemperatuur van 96 graden heeft, is het brood gaar.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte speltbrood zien!

@baktotaal

- 1 x BrandNewCake Precisie Weegschaal 200gr. / 0.01gr. (Art.nr.: BNC00391)
- 1 x BrandNewCake Pizzaschep 80cm (Art.nr.: BNC01030)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer/Timer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01049)
- 1 x BrandNewCake Stokbroodmesje (incl. 5 mesjes) (Art.nr.: BNC01102)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x BrandNewCake Broodbaksteen / Pizzasteen 300x400x11mm (Art.nr.: BNC00663)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x Molen de Hoop Krokantbroodpoeder 250gr (Art.nr.: DH58)
- 1 x Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 x Rijsmandje Riet Rond Ø24cm (800 tot 1000 gram deeg) (Art.nr.: BNC00502)
- 1 x Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 x Molen de Hoop Speltbloem 1kg (Art.nr.: DH15)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11qr) (Art.nr.: DH97)

